

Je choisis le département de Loir-et-Cher

APPRENTI CAP CUISINE H/F

Collège Louis Pergaud / Apprentissage basé à Neung sur Beuvron

Votre défi

Au sein d'une restauration collective, participer à la production de préparations culinaires faites sur place.

Finalités de l'apprentissage

- Participer aux différentes activités de production, de distribution et de service des repas, ainsi qu'à l'entretien des locaux et des matériels de restauration
- Acquérir les techniques de fabrication et de cuisson en restauration collective
- Bénéficier d'un encadrement personnalisé
- Objectif de qualification professionnelle (**durée de l'apprentissage 2 ans**)

Vos activités au quotidien pour développer vos compétences

Missions et activités principales

- Collaborer à la production des repas pour 260 convives
- Contribuer à la distribution des repas et au réapprovisionnement de la ligne de self
- Réceptionner les livraisons des produits alimentaires et en contrôler la qualité
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Assurer l'entretien des locaux et des matériels de restauration
- Participer à l'élaboration des menus

Missions et activités complémentaires (si nécessaire)

Appréhender l'outil Webgerest

Votre cadre de travail

- Équipe de 7 personnes au sein du collège Louis Pergaud
- Rémunération : en fonction de l'âge et du niveau de diplôme préparé

Votre profil

- Motivation, envie d'apprendre et de s'intégrer dans une équipe
- Curiosité, ponctualité
- Rigueur
- Respectueux de la hiérarchie
- Aisance relationnelle
- Savoir calculer des proportions

Pour toutes questions métier : Mr BOUARD Christophe Chef de cuisine collège Neung sur Beuvron : 02 54 83 77 23 / christophe.bouard@departement41.fr

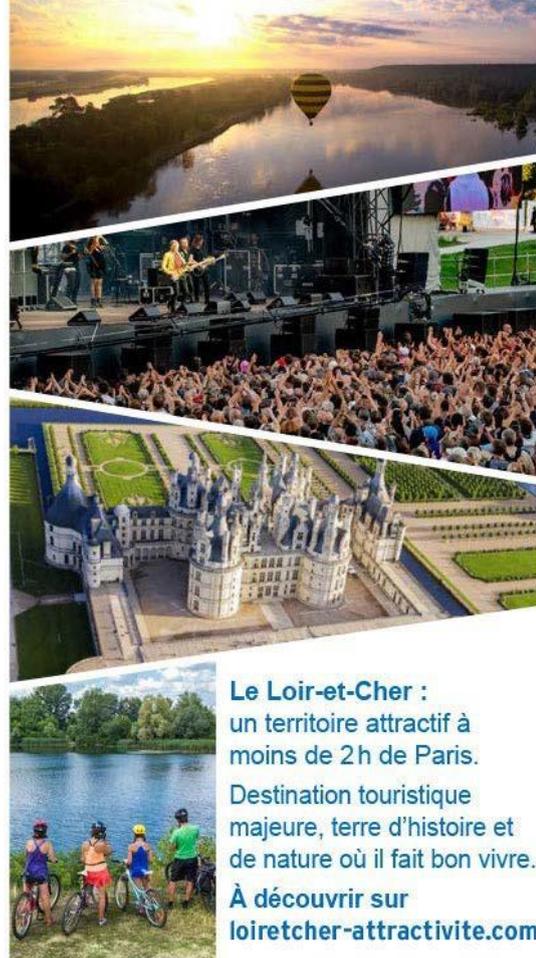
Pour toutes questions RH : service recrutement : 02.54.58.54.59
recrutement@departement41.fr

Révélez vos talents

en rejoignant une collectivité
attractive, durable, innovante et solidaire

Candidature à déposer avant le 15/07/2024

JE POSTULE



Le Loir-et-Cher :
un territoire attractif à
moins de 2h de Paris.

Destination touristique
majeure, terre d'histoire et
de nature où il fait bon vivre.

À découvrir sur
loiretcher-attractivite.com

Nos priorités

- Réaliser notre projet d'administration "Loir&Cher en action"
- Mettre en œuvre notre agenda 2030 pour répondre aux enjeux environnementaux et sociétaux
- Renforcer l'attractivité du territoire
- Encourager la solidarité entre 1 700 collaborateurs
- Accéder à la formation professionnelle
- Offrir une évolution professionnelle
- Développer des initiatives et des projets
- Favoriser la qualité de vie au travail

Nos +

- Possibilité de participer à des projets transversaux
- Communication interne interactive
- Équilibre des temps de vie et de travail
- Avantages sociaux : prévoyance, chèques vacances, participation mutuelle, comité des œuvres sociales
- 85 métiers dans ces secteurs : social, technique, culturel, sportif, administratif, management



Suivez-nous sur departement41    